Manuale d’uso

FORNO A DUE UNITÀ AD ALTA VELOCITÀ

Conservare queste istruzioni per uso futuro. Se l’apparecchiatura cambia proprietario, accertarsi di consegnare anche questo manuale. Prima di utilizzare questo forno, consultare le ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA per informazioni importanti in merito.

Identificazione del modello

Al momento di contattare Amana, tenere a portata di mano le informazioni sul prodotto. Le informazioni sul prodotto si trovano sulla piastrina di nomenclatura del forno. Registrare la seguenti informazioni:

N. di modello:________________________________
N. di serie: __________________________________
Data dell'installazione:_________________________
Nome e indirizzo del concessionario: _____________
____
____

Per domande o per trovare un centro di assistenza Amana autorizzato, rivolgersi al centro di assistenza Amana ComServ.

- **Da** Stati Uniti o Canada, chiamare la linea verde 866-426-2621.
- **Fuori da** Stati Uniti e Canada, chiamare il numero 319-368-8120.
- **E-mail:** commercialservice@acpsolutions.com

Il servizio in garanzia va eseguito esclusivamente da rappresentanti Amana autorizzati. Amana consiglia inoltre di contattare un rappresentante Amana autorizzato, oppure il servizio di assistenza Amana ComServ qualora sia necessario un intervento di assistenza dopo lo scadere della garanzia.

Prima di utilizzare il forno, accertarsi di aver letto le Istruzioni per la sicurezza in dotazione.

⚠ AVVERTENZA

Onde evitare il rischio di folgorazione o morte, questo forno deve avere un'adeguata messa a terra e la sua spina non va alterata.

Istruzioni per la messa a terra

Il forno DEVE essere messo a terra. La messa a terra riduce il rischio di folgorazione, grazie ad un filo di uscita per la corrente elettrica in caso di cortocircuito. Questo forno è dotato di un cavo con filo di terra ed una spina di messa a terra. La spina va inserita in una presa debitamente installata e messa a terra.

Qualora le istruzioni non siano completamente chiare, o in caso di dubbi sulla debita messa a terra del forno, consultare un elettricista o tecnico qualificato.

Non usare una prolunga

Se il cavo di alimentazione del prodotto è troppo corto, chiedere ad un elettricista di installare una presa a tre uscite. Questo forno va collegato ad un circuito separato con una portata nominale equivalente alle specifiche del prodotto. Se un forno a due unità condivide un circuito con altre apparecchiature, potrebbe richiedere maggior tempo di cottura e bruciare i fusibili.

Terminale di messa a terra equipotenziale esterno *(solo modelli da esportazione)*

L'apparecchiatura dispone di un terminale di messa a terra secondario. Il terminale offre una connessione con messa a terra esterna usata in aggiunta al polo di terra sulla spina. Situato sulla parte posteriore esterna del forno, il terminale è contrassegnato con il simbolo riportato di seguito.

Funzioni

1 Maniglia sportello

Concepita ergonomicamente per l'utilizzo con una mano sola.

2 N. di serie unità

Situato in basso a sinistra sulla parte posteriore del forno.

3 Filtri dell'aria

Il forno dispone di due filtri dell'aria, situati sulla parte inferiore del forno. Per rimuoverli è sufficiente farli scorrere in fuori.

4 Display

Il display con schermo tattile visualizza l'interfaccia utente.

5 Quadrante

Facilita lo spostamento da un menu all'altro. Premere per selezionare un menu.

6 Pulsante di spegnimento (OFF)

Per spegnere il forno.

7 Tastierino

Per immettere ora, tasti programmati e dati.

8 Porta EzCard

Il forno è dotato di una porta dati EzCard. Da usare con EZCard (disponibile su richiesta).

Come programmare il forno usando EZCard:

Il forno deve essere in modalità Standby [Attesa] (la funzione di riscaldamento deve essere DISATTIVATA)

1. Togliere la copertura di protezione dal fondo del tastierino.
2. Inserire l'EZCard nella fessura situata sotto il tastierino.
   - L'EZCard può essere inserita in avanti o indietro.
3. Dalla modalità Standby, premere e tenere premuto il pulsante "2" per passare a "User Options" [Opzioni utente].
4. Passare all'opzione n. 18 premendo "Prev Option" [Opzione precedente] sullo schermo o premendo ripetutamente "Next Option" [Opzione successiva].
5. Selezionare l'operazione desiderata evidenziando "Transfer card to oven" [Trasferire scheda su forno] o "Transfer oven to card" [Trasferire forno su scheda] con la manopola.
6. Premere il tasto "Start" [Inizio] per iniziare il trasferimento (lo schermo indica il trasferimento ed indica il termine dello stesso).
7. Rimuovere l'EZCard e chiudere la copertura di protezione.

Installazione

FASE 1 - Disimballaggio del forno

- Ispezionare il forno per rilevare danni, quanti ammaccature nello sportello o all'interno della cavità del forno.
- Comunicare subito eventuali ammaccature o rotture al centro di acquisto. **Non tentare di usare il forno se danneggiato.**
- Togliere tutto il materiale di imballaggio dall'interno del forno.
- Se il forno è stato conservato in un luogo molto freddo, attendere alcune ore prima di collegarlo alla fonte di alimentazione.

FASE 2 - Posizionamento del forno sul piano di lavoro

- Per il piano di lavoro si consiglia una profondità di 66 cm.
- Non installare il forno accanto o sopra fonti di calore, quali un forno per pizze o una friggitrice. Questo potrebbe causare il funzionamento inadeguato del forno a microonde e ridurre la vita utile delle parti elettriche.
- Non bloccare e non ostruire il filtro del forno. Consentire l'accesso per la pulitura.
- Installare il forno su una superficie con ripiano a livello.
- Con il forno in posizione, la presa deve essere ben accessibile per la spina.

Spazio intorno al forno

A—Per i modelli per l'America del Nord (UL/CSA), calcolare almeno 5,1 cm di spazio intorno alla sommità del forno. Per i modelli internazionali (50 Hz), calcolare invece almeno 18 cm di spazio. Un flusso di aria adeguato intorno al forno raffredda i componenti elettrici. Con un flusso di aria limitato il forno potrebbe non funzionare correttamente e questo potrebbe compromettere la vita utile delle parti elettriche.

B—Lasciare almeno 5,1 cm tra lo spurgo dell'aria sul retro del forno e la parete posteriore.

C—Lasciare almeno 5,1 cm di spazio intorno ai lati del forno.

D—Installare il forno a due unità uso di modo che l'unità inferiore sia ad almeno 91,5 cm dal pavimento.

FASE 3 - Installazione della griglia

- Installare la griglia del forno
  1. La cavità del forno deve essere fredda al tocco della mano.
  2. Inserire la griglia nel forno con la protezione posteriore verso il retro del forno.
- **NON cucinare direttamente sulla base del forno.**

FASE 4 - Funzionamento del forno

Riscaldamento del forno

Questo forno può essere impostato su una temperatura di riscaldamento compresa tra 95 °C (200 °F) e 270 °C (520 °F).

1. Il forno deve essere alimentato.
2. La temperatura di riscaldamento del forno impostata appare sulla parte superiore del display.
3. Ruotare il quadrante per evidenziare il pulsante PRESS TO PREHEAT [PREMERE PER RISCALDARE] e premere per selezionare.

PREHEAT TEMP = 270°C

PRESS TO PREHEAT

PROGRAM | CHANGE TEMP

Onde evitare il rischio di folgorazione o morte, questo forno deve avere un'adeguata messa a terra e la sua spina non va alterata.

4. Il menu di stato di riscaldamento del forno resta visualizzato fin quando il forno raggiunge la temperatura impostata; compare quindi il menu principale.

SPEGNIMENTO DEL FORNO

A fine giornata spegnere il forno premendo il tasto OFF sul tastierino.

La ventola del forno continua a girare per raffreddare il forno, onde evitare danni al motore a convezione.

Istruzioni generali per l’utente

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

1. I contenitori in metallo possono essere usati in AXP con un’altezza massima di un pollice. Tipi diversi di metallo trasferiscono il calore a velocità differenti. L’alluminio si riscalda più velocemente dell’acciaio inossidabile. Evitare di usare padelle e accessori in silicone.

2. La cottura a fasi aiuta a preservare la qualità di cibi congelati e delicati. Il tocco finale su dolci con forno a microonde, ventola e radiante (IR) allo 0% è un ottimo modo per aggiungere colore e croccantezza senza cucinare in eccesso.

3. Si consiglia di sfruttare gli accessori:
   a. Cestello antiaderente (SB10): aiuta a dare colore e croccantezza al cibo. Facilita inoltre le operazioni di pulitura. Ideale per cibi impanati, quali pezzetti di pollo, patatine, mozzarella in carrozza, peperoni impanati e fritti.
   b. Teglia (da 1/4): ideale per cibi che non vanno riscaldati direttamente dall’elemento radiante e per cibi che potrebbero colare grasso o condimenti.
   c. Spatola da forno (PA10): facilita la rimozione di panini e pizza dai forni Convection Express™ e AXP.
   d. Copertura per pizza: per dare colore e croccantezza a toast e pizze o tutti i cibi da esporre direttamente a calore dall’elemento radiante.
   e. Piatto in ceramica: per contenere cibi quali pietanza pronte da servire, verdure tagliate o minestre.
   f. Pietra per pizza: per dare colore e croccantezza a pane e pizza.

4. La temperatura da forno maggiormente utilizzata è 270 ºC. Se il prodotto viene cotto per un periodo di tempo prolungato, ridurre la temperatura del forno.

5. Rivestire la teglia con carta da forno per evitare che il cibo si attacchi e per pulire con maggiore facilità.

6. Le formine per ciambelle funzionano alla perfezione per torte singole e brownie. Prima di cominciare la cottura, spruzzare dell’olio per evitare che il cibo si attacchi.

7. La pulitura frequente del forno impedisce l’accumulo di depositi per potrebbero comprometterne le prestazioni.

8. Usare un detergente quale EcoLab Grease Cutter NC o altro prodotto non contenente ammoniaca, fosfati o clorina, in quanto potrebbero danneggiare parti importanti del forno, invalidandone la garanzia.

9. A termine cottura il cibo è bollente. Per togliere il cibo dal forno, accertarsi di usare un guanto da forno, oppure pinze o spatola per pizza.

QUANDO USARE LA COTTURA A FASI

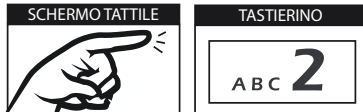
La cottura a fasi consente di usare diversi cicli di cottura (o fasi) consecutivamente, senza intervento ripetuto da parte dell’utente.

Esempio:
Involtini primavera (congelati), tempo totale di cottura: 1:30

	Fase 1	Fase 2
Temperatura	270 °C (520 °F)	270 °C (520 °F)
Tempo	1:00	30 sec.
Forno a microonde	100%	90%
Ventola	80%	60%
Radiante	100%	100%

Istruzioni generali per l'utente

Lo schermo tattile del forno visualizza le opzioni di menu. L'utente può usare il quadrante, il tastierino e lo schermo tattile per passare da un menu all'altro su schermo. **Questa guida si concentra principalmente sul controllo del quadrante per passare da un menu all'altro.**

Le icone di cui sotto vengono usate in tutta la guida per indicare quando occorre passare ad un menu in aggiunta all'utilizzo del quadrante.

Funzionamento del quadrante

È possibile passare da una voce all'altre dei menu ruotando il quadrante fino a evidenziare la voce selezionata.

Funzione di spinta del quadrante

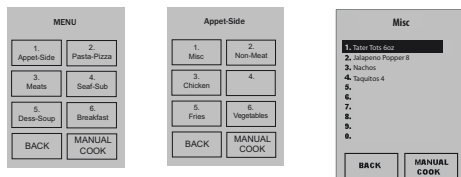
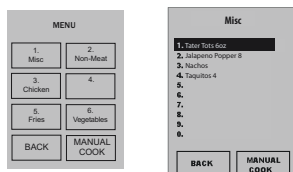
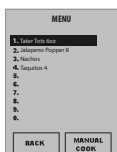
Per selezionare la voce di menu evidenziata, spingere il quadrante.

MENU DI COTTURA

I forni vengono spediti con le schermate di cottura impostate su tre livelli di menu.

1. La schermata **MENU CATEGORIES** [CATEGORIE MENU] evidenzia le categorie di prodotti.
2. La schermata **FOOD CATEGORIES** [CATEGORIE ALIMENTI] contiene prodotti all'interno della categoria del menu principale.
3. La schermata **MENU ITEM** [VOCE DI MENU] contiene prodotti all'interno della schermata delle categorie di cibi.

NOTA: il forno può essere impostato per funzionare con 1, 2 o 3 livelli di menu; per ulteriori dettagli in merito, consultare le opzioni utente.

TRE LIVELLI DI MENU

DUE LIVELLI DI MENU

UN LIVELLO DI MENU

MENU DI COTTURA PRINCIPALE

Dopo aver riscaldato il forno compare il menu principale. Il forno AXP ad alta velocità viene spedito pre-programmato con diverse voci di menu per semplificare la cottura.

Esempi di voci di menu pre-programmate:

Antipasti/contorni
- Pollo (involtini primavera di pollo, alette di pollo, ecc.)
- Patatine fritte
- Verdure (carote, verdure miste)
- Cibi diversi da carne (bastoncini al formaggio, ecc.)
- Cibi misti (peperoni impanati e fritti, taquito, ecc.)

Pasta/Pizza
- Pizze piccole
- Pizze grandi
- Pasta (pasta alfredo, ravioli, ecc.)
- Cibi misti (calzone, involtini di pizza, pane francese)

Carni
- Maiale (costine, ecc.)
- Salsiccia (hot dog impanati, hamburger, ecc.)
- Pollo (pezzetti di pollo, spiedini, torte salate, ecc.)
- Petto di pollo (cordon bleu, coscette, ecc.)
- Cibi misti (agnello, ecc.)

Pesce/panini
- Gamberetti (impanati, ecc.)
- Cibi misti (tortine di polpa di granchio, filetti di pesce, ecc.)
- Panini (salami misti, ecc.)

Dolci/minestre
- Cioccolata (brownie, ecc.)
- Ciambelle/pane (cialdine alla cannella, ecc.)
- Minestre (minestra di cipolle, ecc.)
- Cibi misti (creme brulee, ecc.)

Colazione/pane
- Carni (pancetta, salsicciotti, ecc.)
- Panini (english muffin, ecc.)
- Pane (pretzel, toast alla texana, ecc.)

Cottura con tasti pre-programmati

Per cucinare cibi usando voci di menu pre-programmate

Evidenziare la voce

Spingere per selezionare

1. Dopo aver riscaldato il forno alla temperatura desiderata, selezionare dal menu la categoria di cibi desiderata.
2. Selezionare il gruppo di voci di menu e premere il quadrante per selezionare.
3. Evidenziare l'alimento da cucinare.
4. Aprire lo sportello del forno, inserirvi gli alimenti e chiudere lo sportello.
5. Premere il quadrante per cominciare la cottura.
6. Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale acustico e visualizza "DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN" [COTTURA TERMINATA. TOGLIERE GLI ALIMENTI DAL FORNO].

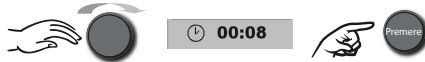
3

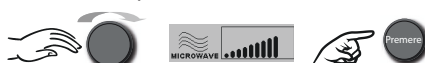
Cottura manuale

Utilizzo della COTTURA MANUALE

Per cucinare alimenti utilizzando un tempo di immissione ed un livello di potenza specifici. Usare la cottura manuale per sperimentare con tempi di cottura per alimenti diversi.

1. A forno riscaldato selezionare l'opzione MANUAL COOK [COTTURA MANUALE].

2. Per la fase 1 immettere il tempo di cottura desiderato.

3. Immettere la temperatura desiderata.

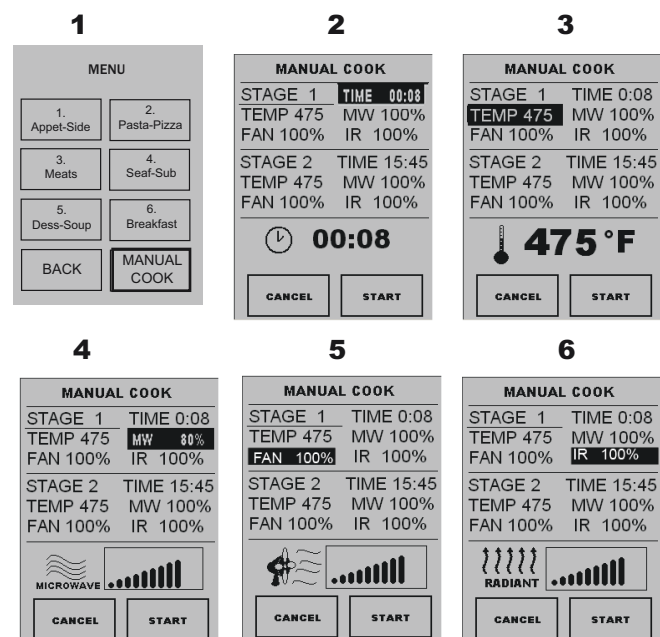
4. Immettere la potenza del forno a microonde desiderata.

5. Immettere la velocità della ventola desiderata.

6. Immettere l'impostazione di riscaldamento (IR) desiderata.

7. Ripetere le fasi 2-6 per ciascuna fase di cottura, se sono necessarie più fasi.

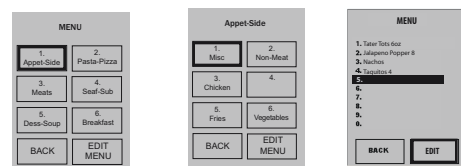
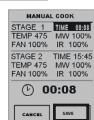
8. Premere il tasto di inizio per cominciare la cottura.

9. Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale acustico e visualizza "DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN" [COTTURA TERMINATA. TOGLIERE GLI ALIMENTI DAL FORNO].

Nota: per interrompere il ciclo di cottura, aprire lo sportello. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto di inizio.

Come salvare un programma di cottura manuale sul menu

Se si è soddisfatti dei risultati ottenuti dalla cottura manuale, è possibile salvare il programma.

1. Per salvare è sufficiente selezionare Yes [Sì] sul menu che compare dopo la cottura.

2. Selezionare se salvare la voce dalla schermata delle categorie di menu, delle categorie di alimenti e delle voci di menu. Selezionare il pulsante Edit [Modifica].

3. Verificare le impostazioni dalla schermata dei programmi e selezionare Save [Salva].

4. Immettere il nome. Al termine premere Save [Salva].

Per dettagli su come immettere il nome di menu, consultare le istruzioni per la programmazione.

ACCESSO A PROGRAM MENU [MENU PROGRAMMA]

1. Per accedere a PROGRAM MENU [MENU PROGRAMMA], selezionare il pulsante BACK [INDIETRO] sulla schermata del menu principale.

2. Selezionare quindi PROGRAM [PROGRAMMA] dalla schermata READY [PRONTO].

1

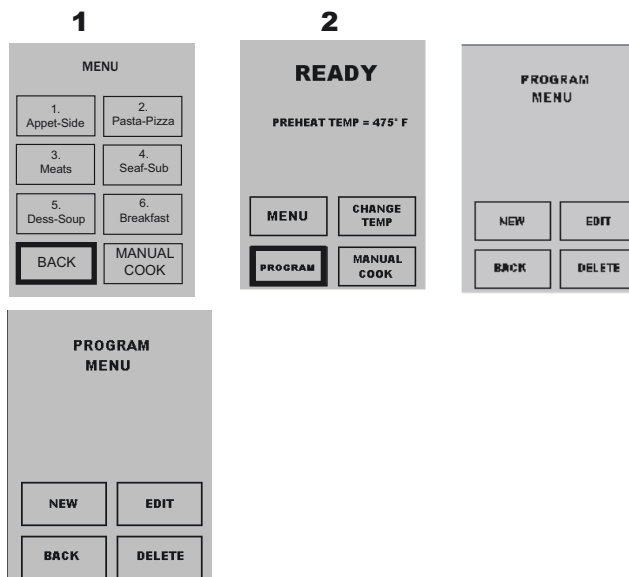
MENU
1. Appet-Side
2. Pasta-Pizza
3. Meats
4. Seaf-Sub
5. Dess-Soup
6. Breakfast
BACK
MANUAL COOK

2

READY
PREHEAT TEMP = 475° F
MENU
CHANGE TEMP
PROGRAM
MANUAL COOK

PROGRAM MENU
NEW
EDIT
BACK
DELETE

PANORAMICA DI PROGRAM MENU [MENU PROGRAMMA]

NEW [NUOVO] – Aggiungere una nuova voce di menu
BACK [INDIETRO] – Passare alla schermata precedente
EDIT [MODIFICA] – Cambiare la voce di menu esistente
DELETE [ELIMINA] – Eliminare una voce di menu esistente

MODIFICA DELLA SCHERMATA DELLE CATEGORIE DEL MENU PRINCIPALE O DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI

1. Da PROGRAM MENU [MENU PROGRAMMA] ruotare il quadrante per selezionare NEW [NUOVO] per aggiungere una voce o EDIT [MODIFICA] per modificare una voce di menu esistente.

2. Dalla schermata MENU o MENU ITEM GROUP [GRUPPO VOCI DI MENU] selezionare EDIT MENU [MODIFICA MENU] (il margine lampeggia).

3. Utilizzando il quadrante, evidenziare il pulsante da modificare e premere il quadrante per selezionare.

4. Immettere il nome per il menu utilizzando le cifre del tastierino per lettere, numeri e simboli **[Ad esempio: premere il tasto "2" tre volte per ottenere la lettera "c"]**. Quando compare la lettera giusta, attendere fin quando il cursore si sposta sullo spazio successivo. Se occorre effettuare una correzione, premere CLEAR [CANCELLA] per cancellare un carattere per volta.

TASTIERINO
ABC 2

Pressione tastierino	Display dei caratteri
1	", ', -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	&, %, $, 0

5. Evidenziare il pulsante SAVE [SALVA] e premere il quadrante per selezionare la voce completata. Se non si intende salvare l'immissione, premere il pulsante indietro e riportare il forno alla schermata di modifica senza salvare.
6. Premere il pulsante BACK [INDIETRO] e tornare al display READY [PRONTO].

MODIFICA DELLA SCHERMATA DELLE CATEGORIE DEL MENU PRINCIPALE

MODIFICA DELLA SCHERMATA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI

Programmazione del forno

AGGIUNTA DI UNA VOCE AL MENU

1. Selezionare NEW [NUOVO] da PROGRAM MENU [MENU PROGRAMMA] per aggiungere una nuova voce.

2. Selezionare la categoria da cambiare dalle schermate MAIN MENU [MENU PRINCIPALE] e FOOD CATEGORY [CATEGORIE ALIMENTI].

3. Da ITEM MENU [MENU VOCI] ruotare il quadrante fin quando la voce da aggiungere o cambiare non compare evidenziata, premere quindi il quadrante. Compare una schermata di conferma, che chiede all'utente di confermare la modifica apportata. Sfiorare l'opzione CREATE [CREA] o premere la manopola portandola su CONFIRM OVERWRITE [CONFERMA SOVRASCRITTURA].

Compare il menu dei programmi di cottura

CREAZIONE DI UN NUOVO GRUPPO DI VOCI

4. Per la fase 1 ruotare il quadrante per immettere il tempo desiderato.

5. Immettere la temperatura desiderata.

6. Immettere la potenza desiderata per il forno a microonde.

7. Immettere la velocità della ventola desiderata.

8. Immettere l'impostazione di riscaldamento (IR) desiderata.

9. Premere il pulsante SAVE [SALVA] su schermo.

Se necessario, ripetere le fasi da 4 a 8 per le fasi 2, 3 e 4.

10. Immettere il nome delle voci usando le lettere sul tastierino e toccare SAVE [SALVA].

Pressione tastierino	Display dei caratteri
1	“, ‘, -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	&, %, $, 0

MENU DEI PROGRAMMI DI COTTURA

Funzione di solo forno a microonde

UTILIZZO DELL'UNITÀ COME FORNO A MICROONDE

Questa opzione è disponibile solo se la temperatura all'interno del forno è inferiore a 95 °C (200 °F).

Per accedere al pulsante MICROWAVE ONLY [SOLO MICROONDE], questa opzione utente deve essere attivata. Il forno non ha automaticamente attivata la funzione di solo forno a microonde.

Se questa opzione è impostata come predefinita, il pulsante corrispondente MICROWAVE ONLY compare su PREHEAT MENU [MENU RISCALDAMENTO].

Per cucinare alimenti tramite opzione pre-programmata di solo forno a microonde, attenersi alle fasi di cui sotto:

1. Selezionare il pulsante MICROWAVE ONLY [SOLO MICROONDE].

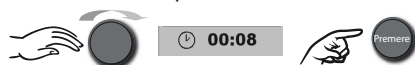
2. Selezionare la voce desiderata dal menu dei programmi.
3. Mettere gli alimenti nel forno.
4. A completamento cottura, il forno emette un segnale acustico.

MENU DI RISCALDAMENTO

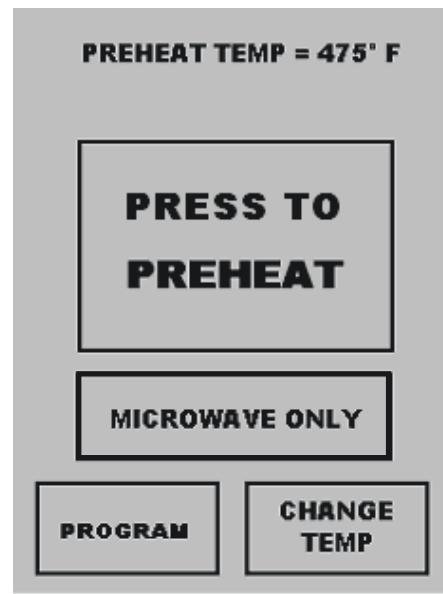
AGGIUNTA DI VOCI DI MENU DEL SOLO FORNO A MICROONDE

1. Selezionare PROGRAM [PROGRAMMA] da PREHEAT MENU [MENU RISCALDAMENTO].

2. Selezionare NEW [NUOVO] da PROGRAM MENU [MENU PROGRAMMA].

3. Immettere il tempo di cottura desiderato.

4. Immettere il livello di potenza del forno a microonde.

5. Ripetere le fasi 3-4 se sono necessarie più fasi di cottura.
6. Premere SAVE [SALVA].

7. Immettere il nome della voce dal tastierino. Premere SAVE [SALVA].

COTTURA CON FORNO A MICROONDE

La cottura a microonde utilizza onde di energia ad alta frequenza per riscaldare gli alimenti. Durante la cottura, l'energia a microonde fa in modo che le molecole degli alimenti si sposino rapidamente. Questo movimento rapido tra le molecole degli alimenti crea calore, che cuoce gli alimenti.

SIGNIFICATO DELLA COTTURA A FASI

La cottura a fasi consente di usare consecutivamente diversi cicli di cottura diversi (o fasi), senza intervento ripetuto da parte dell'utente. La cottura a fasi può essere impostata inizialmente su scongelamento, quindi su cottura, quindi su tenuta al caldo fino al momento di servire. Il tempo di cottura totale per tutte le fasi combinate non può superare i 60 minuti.

Cura e pulitura AXP

Consigli per la pulitura quotidiana: attenersi ai consigli di cui sotto per una corretta manutenzione del forno Amana® AXP.
Nota: l'utilizzo di prodotti per la pulizia con soda caustica* o contenenti ammoniaca, fosfati o clorina possono danneggiare parti importanti del forno. Non adoperare apparecchi con getti d'acqua pressurizzata per eseguire la pulizia. **L'utilizzo di detergenti non approvati invalida i termini della garanzia.**
Prodotti consigliati per la pulizia:
panno umido e EcoLab Grease Cutter NC. Spazzole in nylon o plastica per superfici metalliche.

⚠ ATTENZIONE

Onde evitare il rischio di ustioni, maneggiare utensili, accessori e sportello con attenzione. Prima di pulirli, accertarsi che si siano raffreddati. Forno, utensili e accessori diventano molto caldi durante il funzionamento del forno.

Off

❶ Spegnimento del forno
Spegnere il forno premendo il pulsante OFF. Aprire lo sportello del forno ed attendere che il forno si raffreddi. Per il raffreddamento occorrono circa 60-90 minuti. La ventola continua a girare per raffreddare il forno.

❷ Rimozione della griglia
A forno freddo, rimuovere accessori e griglia dal forno. Lavare con acqua calda e sapone e lasciare asciugare all'aria, pulendo nel frattempo l'interno del forno.

❸ Sollevamento dell'elemento inferiore
Prima di sollevare l'elemento inferiore e pulirvi sotto, accertarsi che sia freddo. Pulire l'area con un panno umido.

❹ Spray all'interno del forno
Indossare guanti di gomma. Spruzzare lo sportello, i lati e la base del forno con EcoLab Grease Cutter NC. Lasciare che la sostanza penetri per 5-10 minuti.

❺ Pulitura dell'interno del forno
Pulire lo sportello e l'interno del forno utilizzando una spazzola in plastica o nylon solo sulle parti metalliche del forno. Applicare pressione sufficiente per rimuovere depositi sul forno. Usare un panno umido per pulire le piastre laterali in ceramica, prestando particolare attenzione per non sfregare direttamente sulla guarnizione rossa di silicone che circonda le due piastre. ATTENZIONE: non applicare pressione sulle coperture bianche in ceramica sui lati del forno. La rottura di queste copertura richiede un intervento di riparazione non coperto dalla garanzia.

❻ Pulitura dell'interno del forno
Utilizzando un panno umido, pulire l'interno del forno. Sciacquare il panno e strizzarlo; ripetere 2-3 volte per rimuovere tutto il detergente e le particelle dal forno.

❼ Pulitura del filtro dell'aria
(un promemoria compare ogni 7 giorni)
Rimuovere i filtri dell'aria situati sui lati del forno, alla base. Lavare i filtri in soluzione detergente neutra e acqua calda. Sciacquare e asciugare con cura. Rimontare i filtri facendoli scorrere nuovamente in posizione.

❽ Riposizionamento della griglia nel forno
Riposizionare la griglia nel forno.

❾ Pulitura dell'esterno del forno
Pulire lo sportello esterno e altre superfici con un panno pulito, una spugna o spugnetta in nylon, utilizzando un detergente neutro e acqua calda. Prima di pulire il forno, strizzare bene il panno per eliminare l'umidità in eccesso.

COSA FARE:
- Pulire il forno quotidianamente
- Usare EcoLab Grease Cutter NC o altro detergente senza soda caustica
- A fine ciclo, togliere i cibi dal forno
- Usare solo gli accessori adeguati per alte temperatura e l'uso nel forno a microonde

COSA NON FARE:
- **NON usare sostanze pulenti con soda caustica* o contenenti ammoniaca, fosfati o clorina**
- **NON** usare un impianto di pulitura a pressione idrica
- **NON** cucinare alimenti avvolti nel cellofan
- **NON** usare spazzole abrasive per pulire le piastre in ceramica e la guarnizione rossa che circonda le piastre in ceramica ai lati del forno

* Idrossido di sodio o potassio (lye)

Opzioni per l’utente

Cambiamento delle opzioni utente

L’utente può cambiare diverse opzioni per personalizzare il funzionamento del forno secondo le proprie esigenze. La tabella che segue mostra queste opzioni, l’impostazione di fabbrica appare in grassetto.

1. Il forno deve essere spento. Per spegnere il forno, premere il pulsante OFF sul tastierino.

   Off

2. Premere e tenere premuto il tasto “2” per tre secondi.
3. Selezionare l’opzione ruotando il quadrante per evidenziare l’opzione desiderata. Premere la manopola per evidenziare l’opzione successiva.
4. Al termine premere SAVE [Salva].

N. opzione	Nome impostazione	Opzioni
1	Immissione di cifre	**Immissione di una cifra singola**
		Immissione di due cifre
2	Impostazione dei menu	Un livello
		Due livelli
		Tre livelli
3	Blocco manuale	**Cottura manuale consentita**
		Cottura manuale non consentita
4	Blocco programmi	**Modifiche ai programmi consentite**
		Password necessaria
5	Apertura sportello	L’apertura dello sportello ripristina il timer
		L’apertura dello sportello interrompe il ciclo di cottura
6	Segnali acustici	Spento
		Acceso
7	Volume segnali acustici	Basso
		Medio
		Alto
8	Segnale acustico di fine ciclo	Il segnale acustico continua fino ad apertura sportello
		Tre segnali acustici una volta
		Tre segnali acustici ripetuti
9	Finestra del tastierino numerico	Spento
		30 secondi
		60 secondi
		120 secondi
10	Avvisi di riscaldamento	**Spento**
		Avviso se il forno non ha raggiunto la temperatura
11	Scala di temperature	Le temperature vengono visualizzate in gradi Fahrenheit per i modelli da 60 Hz
		Le temperature vengono visualizzate in gradi centigradi per i modelli da 50 Hz
12	Pulitura dei filtri	Spento
		Compare ogni 7 giorni
		Compare ogni 30 giorni
		Compare ogni 90 giorni
13	Menu automatico	Da Preheat [Riscaldamento], andare a Ready [Pronto]
		Da Preheat [Riscaldamento], andare a Menu
14	Controllo Magnetron	**Nessuna programmazione singola**
		Programmazione singola
15	Modalità Solo microonde	**Nessuna modalità Solo microonde**
		Consentire la modalità Solo microonde
16	Salvataggio programmi manuale	Non salvare dopo la cottura manuale
		Salvare dopo la cottura manuale
17	Spegnimento automatico	2 ore
		4 ore
		8 ore
		Disattivazione
18	Trasferimento dei dati	**Inizio trasferimento: da scheda a forno**
		Inizio trasferimento: da forno a scheda

CLEAN FILTER

CLEAN FILTER
REMOVE THE AIR
FILTERS AND CLEAN

AIR FILTERS
ON SIDES

THIS MESSAGE WILL
CONTINUE TO BE SHOWN
FOR 24 HOURS

Quando compare questo messaggio, pulire bene il filtro dell’aria. **Dopo la pulitura del filtro dell’aria il messaggio non scompare subito,** bensì non viene più visualizzato automaticamente dopo 24 ore.

Secondo l’utilizzo del forno a microonde e le condizioni ambientali, il filtro andrà pulito con più o meno frequenza. Dopo aver determinato la frequenza, impostare l’opzione per l’intervallo di tempo adeguato.

Il filtro dell’aria e le ventole vanno puliti con regolare frequenza per impedire il surriscaldamento del forno. Per dettagli completi sulla pulitura, consultare il manuale d’uso.

Cosa fare prima di richiedere assistenza

⚠ AVVERTENZA

Onde evitare folgorazione che potrebbe causare gravi lesioni a persone o morte, non rimuovere mai la cassa esterna. Per la rimozione della cassa esterna, rivolgersi ad un rappresentante autorizzato.

Problema	Possibile causa
Il forno non funziona	Confermare che il forno è alimentato. Accertarsi che il forno sia collegato ad un circuito con messa a terra. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico.
Il forno funziona a intermittenza	Controllare i filtri dell'aria e le ventole dell'aria di spurgo.
Se il forno non accetta immissioni quando si preme un tasto	Accertarsi che il forno sia riscaldato. Aprire e chiudere lo sportello, premere nuovamente il tasto.
La ventola del forno si accende, ma il forno non è in modalità di riscaldamento o cottura	Funzionamento regolare.
Quando spengo il forno, il display resta acceso	Funzionamento regolare.
Display di pulitura filtro	Questo è normale e compare per 24 ore.
Display di forno bloccato	Ripristinare il display del forno. Staccare il forno dalla presa di corrente. Attendere 5 secondi. Ricollegare alla presa di corrente.